

Krótki instruktaż, jak piec pierniczki

Data publikacji: 19.12.2017 19:30

Skąd wywodzą się pierniczki nie zostało jak dotąd ustalone. Jedni twierdzą, że są to ciastka pochodzenia holenderskiego, teorie innych głoszą, że stały się popularne w momencie gdy ormiański mnich rozpowszechnił odpowiednią recepturę we Francji. Oto instruktaż, jak upiec pierniczki idealne.

□

Niezależnie jednak od pochodzenia, na stałe zagościły na stołach perfekcyjnych gospodyń Śląska Cieszyńskiego, jako jedno z tradycyjnych cieszyńskich ciasteczek. Ich korzenno-miodowy smak idealnie współgra ze śnieżnym otoczeniem. Oto instruktaż, jak upiec pierniczki idealne.

Podczas pieczenia pierniczków, warto pamiętać o kilku istotnych kwestiach. Po pierwsze w zależności od użytej mąki, może zaistnieć potrzeba dodania nieco więcej, niż w przepisie. Ciasto powinno być sprężyste, nie powinno kleić się do rąk. Po drugie, ciasto należy dobrze wyrobić, w przeciwnym razie pierniczki nie będą idealnie puszyste. Po trzecie im cieńsze ciasto, tym krótszy czas pieczenia. Pierniczki są gotowe, w momencie gdy zaczynają przybierać lekko brązowy kolor.

Autorzy: Joanna Świba & Damian Czarnecki